



Ürün Kataloğu
PRODUCT CATALOG

Nilsen®

NILSEN FOOD MACHINE

TASTE OF TRADITION
PIONEER IN PRODUCTION



www.nilsenmakine.com.tr

HAKKIMIZDA

2001 yılında sektöre giriş yapan firmamız Endüstriyel Mutfak dünyasında gördüğü eksiklikler üzerine otomatik yemek makineleri üretimine başlamıştır.

Önceliği sağlık ve hijyen olan firmamız, el değmeden üretim yapan bu makineler için uzun bir süre ar-ge çalışmaları yaparak makinelerin tasarım ve geliştirme aşamasında mutfaklarda yaşanan iş gücü, verimsizlik, yüksek maliyetler ve eleman bulma gibi konularda araştırmalar yapılarak çalışmalarını tamamlamıştır.

PATENTLERİ kendisine ait olan otomatik yemek makineleri ile sektörde yeni bir çağ başlatan firmamız, hijyen ve tasarruf açısından da bir çığır açarak üretici ve tüketiciler için en mükemmelini ortaya çıkarmıştır.

Misyonumuz öncü yaklaşımlar, yenilikçi ürünler ve hizmetlerle profesyonelliğe yeni standartlar getirerek, Türkiye'de endüstriyel mutfak sektörünün gelişimine liderlik etmektir.

Saygılarımla

Önder Mutlu



**SINCE 2001,
WE HAVE
2001'DEN BERİ**

EXCELLENT

24

YEARS
Industrial
food equipment

HARİKA

YILLIK
Gıda ekipmanlarında
deneyim

DEVELOPED OVER

9

**FOOD
MACHINES**
of different functions

GELİŞTİRME

FARKLI İŞLEVE SAHİP
Yemek
Makinesi

UP TO MORE THAN

13

AGENT SERVICE
Locations
on Türkiye

SERVİS AĞI

**TÜRKİYE'NİN
HER YERİNE**
Servis Hizmeti



LİDER

Geleneksel Üretimin Öncüsü

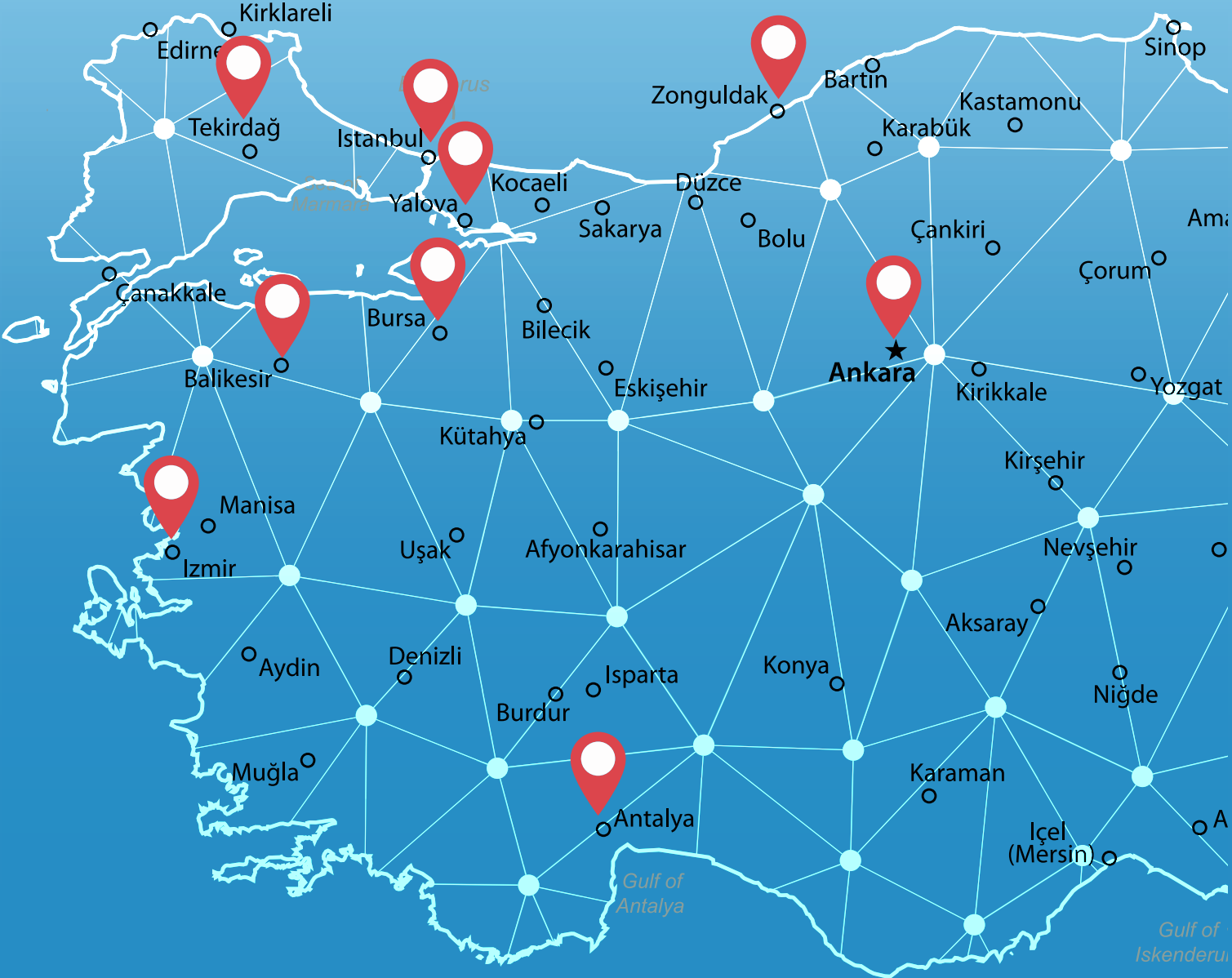
Nilsen, Türkiye ve dünya çapındaki müşterilerimize daha büyük başarılar elde etmelerini sağlayacak en iyi otomatik gıda üretim çözümlerini sunmaya kendini adanmıştır. Müşterilerimizin manuel gıda üretiminden otomatik gıda üretimine geçişine yardımcı olmak, üretim hatlarını genişletmek veya gıda üretim miktarını ve kalitesini artırmak olsun, her zaman "yenilik, coşku ve hesap verebilirlik" ideallerini iş ahlakımız olarak koruduk. Geniş bir planlama ve uygun ekipman tedarik yelpazesini kapsayan kapsamlı bilgi ve son teknolojiyi pazara getiriyoruz. Buna hammadde işleme, üretim hattı planlaması, üretim süreci optimizasyonu ve ürün özelleştirme ve geliştirme dahildir. Nilsen, müşterilerin fikirlerini gelişen iş fırsatlarına dönüştürmelerine yardımcı olmak için kapsamlı üretim çözümleri sunar.

Nilsen Makine, geleneksel lezzetlerin modern üretim teknikleriyle bir araya geldiği bir öncü kuruluştur.

SERVİS AĞI

Nilsen, 114'ten fazla ÷lkeye gıda makineleri satmış olup dünya çapında yüksek kaliteli hizmet ve ekipman sağlamaya kendini adanmıştır.

Doğrudan satış ve zamanında onarım hizmetleri sağlamak için Nilsen, Asya ÷lkeleri, Orta Doğu ÷lkeleri ve Avrupa ÷lkelerindeki bir distribütör ağıyla çalışmaktadır. Bölgenizdeki distribütörlerimizin iletişim bilgileri için lütfen Nilsen ile iletişime geçmekten çekinmeyin.





İstanbul Avrupa - İstanbul Asya - Tekirdağ - Bursa - İzmir - Yalova - Balıkesir - Antalya - Ankara -
Ordu - Zonguldak - Gaziantep



RM40

Çok Amaçlı Pişirme Makinesi RM40 Multi Purpose Cooking Machine



Product Size

**500 kişilik
For 500 People**

Özellikler

RM40

Menü Reçetelidir / Menu is Prescription

- Pişirme kapasitesi 40 kg.
- Giriş Voltajı 380 V 50 Hz.
- Hava Girişi 8 bar
- Gaz Girişi 20 mbar
- Gaz Tüketim 2,3 m³/h
- Su Girişi 2 Bar
- PLC Komut Sistemi
- Komple Çelik Paslanmaz Malzeme
- Otomatik Karıştırıcı
- 90Lt. Sıcak Su Tankı
- Termostat Kontrollü Otomatik Su Alma
- Isı Yalıtımlı
- 0-10 Kademe Alev Boyu
- Ebatlar 133 x 170 x 177 cm
- Kolay Temizlik için Dip Sıfır Vanalı
- Toplam Kurulu Güç 9 kW

Specifications

Menu: Recipe-Based Operation / Programmed Menu

- Cooking Capacity: 40 kg.
- Input Voltage: 380 V, 50 Hz
- Air Inlet: 8 bar
- Gas Inlet: 20 mbar
- Gas Consumption: 2,3 m³/h
- Water Inlet: 2 bar
- Control System:PLC Command System
- Material: Full Stainless Steel
- Mixer: Automatic
- Water Tank: 90 Liters, Heated
- Water Filling System: Thermostat-Controlled, Automatic
- With Head Insulated
- Flame Adjustment: 10-Level Flame Intensity
- Dimensions: 133 x 170 x 177 cm
- Cleaning: Zero-Point Drain Valve for Easy Cleaning
- Total Installed Power: 9 Kw



SM1250

Otomatik Pişirme Makinesi Altan Boşaltmalı Çorba Makinesi

SM 1250 Automated Soup Processor with Bottom Discharge



Product Size

1250 kişilik
For 1250 People

Özellikler

SM1250

- Giriş Voltajı 380 V 50 Hz
- Hava Girişi 8 bar
- Gaz Girişi 20 mbar
- Gaz Tüketim 2,3 m³/h
- Su Girişi 2 Bar
- PLC Komut Sistemi
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- Otomatik Karıştırıcı
- Parçalayıcı Dispenser
- Termostat Kontrollü Pişirme
- Isı Yalıtımlı
- 0-10 Kademe Alev Boyu
- Ebatlar 148 x 152 x 155 cm
- Pnömatik Otomatik Açılır Kapak
- Alttan Manuel Vana ile Boşaltma Sistemi
- Otomatik Su Alma
- Kolay Temizlik için Dip Sıfır Vanalı
- Toplam Kurulu Güç 1,5 kW
- Otomatik Yıkama

Specifications

- Input Voltage: 380 V, 50 Hz
- Air Inlet: 8 bar
- Gas Inlet: 20 mbar
- Gas Consumption: 2.3 m³/hour
- Water Inlet: 2 bar
- Control System: PLC Command System
- Material: Full Stainless Steel
- Mixer: Automatic
- Dispenser: With Shredder/Chopper
- Cooking Control: Thermostat-Controlled
- Insulation: Thermal Insulation
- Flame Adjustment: 0-10 Level Flame Intensity
- Dimensions: 148 x 152 x 155 cm
- Lid: Pneumatic Automatic Opening
- Drainage System: Manual Valve from Bottom
- Water Filling: Automatic
- Cleaning: Zero-Point Drain Valve for Easy Cleaning
- Total Installed Power: 1.5 kW
- Washing: Automatic



RM80

Çok Amaçlı Pişirme Makinesi RM80 Multi Purpose Cooking Machine



Product Size

1000 kişilik
For 1000 People

Özellikler

RM80

Menü Reçetelidir / Menu is Prescription

- Pişirme kapasitesi 80 kg.
- Giriş Voltajı 380 V 50 Hz.
- Hava Girişi 8 bar
- Gaz Girişi 20 mbar
- Gaz Tüketimi 2,3 m³/h
- Su Girişi 2 Bar
- PLC Komut Sistemi
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- Otomatik Karıştırıcı
- 135 Lt. Sıcak Su Tankı
- Termostat Kontrollü Otomatik Su Alma
- Isı Yalıtımı
- 0-10 Kademe Alev Boyu
- Ebatlar 183 x 220 x 177 cm
- Kolay Temizlik için Dip Sıfır Vanalı
- Toplam Kurulu Güç 12 kW

Specifications

Menü Reçetelidir / Menu is Prescription

- Cooking Capacity: 80 kg
- Input Voltage: 380 V, 50 Hz
- Air Inlet: 8 bar
- Gas Inlet: 20 mbar
- Gas Consumption: 2,3 m³/h
- Water Inlet: 2 bar
- Control System: PLC Command System
- Material: Full Stainless Steel
- Mixer: Automatic
- Hot Water Tank: 135 Liters, Heated
- Water Filling System: Thermostat-Controlled Automatic Water Inlet
- Insulation: Thermal Insulation
- Flame Adjustment: 10-Stage Flame Intensity
- Dimensions: 183 x 220 x 177 cm
- Cleaning: Zero-Point Drain Valve for Easy Cleaning
- Total Installed Power: 12 kW



Pirinç Yıkama

Rice Wash



Özellikler

- Ebatlar 71 x 83 x 76 cm
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- Kapasite:50 Kg.

Specifications

- Dimensions: 71 x 83 x 76 cm
- Material: Full Stainless Steel
- Capacity: 50 kg



SM2500

Otomatik Pişirme Makinesi Altan Boşaltmalı Çorba Makinesi

SM 2500 Automated Soup Processor With Bottom Discharge



Product Size

2500 kişilik
For 2500 People

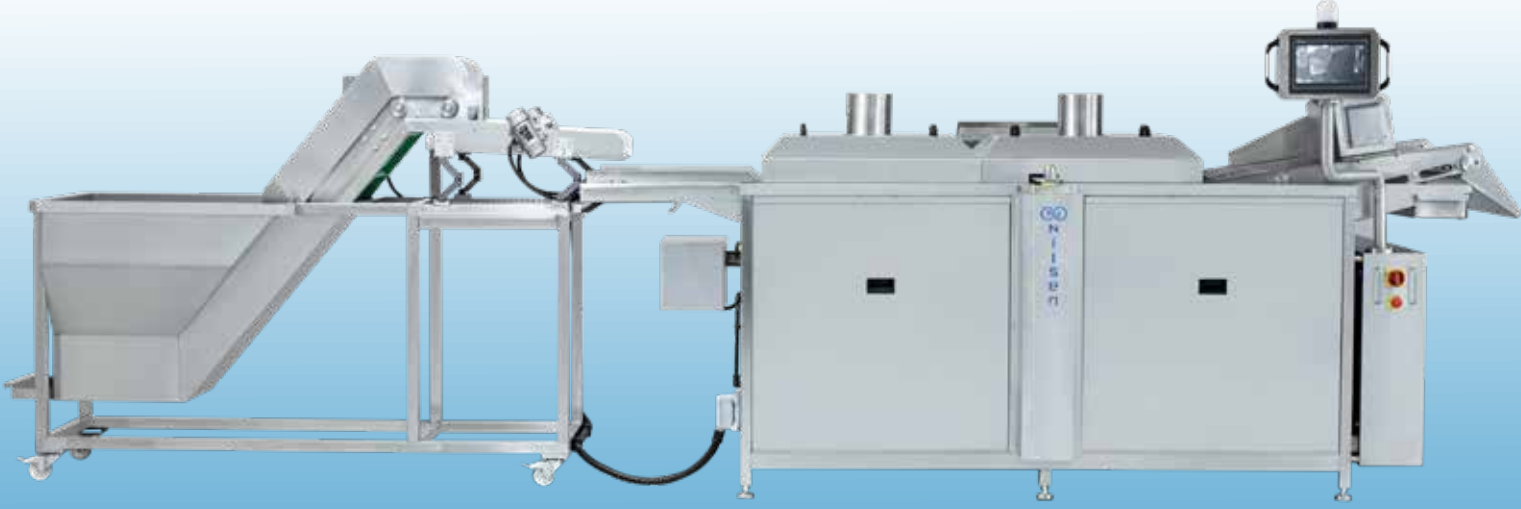
Özellikler

SM2500

- Giriş Voltajı 380 V 50 Hz
- Hava Girişi 8 bar
- Gaz Girişi 20 mbar
- Gaz Tüketim 2,3 m³/h
- Su Girişi 2 Bar
- PLC Komut Sistemi
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- Otomatik Karıştırıcı
- Parçalayıcı Dispenser
- Termostat Kontrollü Pişirme
- Isı Yalıtımlı
- 0-10 Kademe Alev Boyu
- Ebatlar 191 x 202 x 168 cm
- Pnömatik Otomatik Açılır Kapak
- Alttan Manuel Vana ile Boşaltma Sistemi
- Otomatik Su Alma
- Kolay Temizlik için Dip Sıfır Vanalı
- Toplam Kurulu Güç 3 kW
- Otomatik Yıkama

Specifications

- Input Voltage: 380 V, 50 Hz
- Air Inlet: 8 bar
- Gas Inlet: 20 mbar
- Gas Consumption: 2.3 m³/hour
- Water Inlet: 2 bar
- Control System: PLC Command System
- Material: Full Stainless Steel
- Mixer: Automatic
- Dispenser: With Shredder / Chopper
- Cooking Control: Thermostat-Controlled
- Insulation: Thermal Insulation
- Flame Adjustment: 0-10 Level Flame Intensity
- Dimensions: 191 x 202 x 168 cm
- Lid: Pneumatic Automatic Opening
- Drainage System: Manual Valve from Bottom
- Water Filling: Automatic
- Cleaning: Zero-Point Drain Valve for Easy Cleaning
- Total Installed Power: 3 kW
- Washing: Automatic



CAK3000

Çok Amaçlı Kızartma Makinesi Doğalgazlı

CAK 3000 Multi-Functional Natural Gas Frying Machine



Özellikler

CAK3000

Menü Reçetelidir / Menu is Prescription

- Giriş Voltajı 380 V 50 Hz
- Gaz Girişi 20 mbar
- Gaz Tüketim 3 m³/h
- PLC Komut Sistemi
- Komple Paslanmaz Malzeme
- Otomatik Yükleyicili Izgaralı Paletli Bant
- Süzme Vibrasyonlu Yükleme
- Kızartma Yağ Haznesi: 250 Lt.
- Termostat Kontrollü Yağ Isıtma
- Isı Yalıtımlı
- Otomatik Ateşleme Sistemi
- Ebatlar 136 x 540 x 165 cm
- Temizlik için Yukarı Kalkan Kaset Bant Grubu
- Pompa İle Yağ Filtreleme Sistemi
- Toplam Kurulu Güç 1,5 kW

Specifications

Menu: Recipe-Based Operation / Programmed Menu

- Input Voltage: 380 V, 50 Hz
- Gas Inlet: 20 mbar
- Gas Consumption: 3m³/hour
- Control System: PLC Command System
- Material: Full Stainless Steel
- Conveyor Belt: Automatic Loader with Gridded Palletized Conveyor Belt
- Loading: Vibrating Drainage/Filtering Loading System
- Frying Oil Tank Capacity: 250 Liters
- Oil Heating: Thermostat-Controlled
- Insulation: Thermal Insulated
- Ignition System: Automatic
- Dimensions: 136 x 540 x 165 cm
- Belt System: Elevating Cassette Conveyor Belt Group for Cleaning
- Oil Filtration: Pump-Assisted Hot Oil Filtration System
- Total Installed Power: 1,5kW



SWM400

Sebze Yıkama Makinesi

SWM400 Vegetable Washing Machine



Özellikler

SWM400

- Giriş Voltajı 380 V 50 Hz
- Su Girişi 2 bar
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- Ebatlar 94 x 385 x 183 cm
- Toplam Kurulu Güç 5 kW
- Yıkama Su Haznesi 800 Lt.
- Ozonlama cihazı opsiyoneldir

Specifications

- Input Voltage: 380 V, 50 Hz
- Water Inlet: 2 bar
- Material: Full Stainless Steel
- Dimensions: 94 x 385 x 183 cm
- Total Installed Power: 5 kW
- Washing Water Tank Capacity: 800 Liters
- The Ozone Device is Optional



SKM200

Sebze Kurutma Makinesi

SKM 200 Vegetable Drying Machine



Özellikler

SKM200

- Giriş Voltajı 220 V 50 Hz
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- Sepet Hacmi: 38lt
- Ebatlar 66 x 99 x 95 cm
- Toplam Kurulu Güç: 0,75 kW
- Swich Kontrollü Emniyetli Kapak
- Gözetleme Camı

Specifications

- Input Voltage: 220 V, 50 Hz
- Material: Full Stainless Steel
- Basket Volume: 38 Liters
- Dimensions: 66 x 99 x 95 cm
- Total Installed Power: 0,75 kW
- Lid: Switch-Controlled Safety Lid
- Observation: Viewing Window



STP

Sütlü Tatlı Pişirme Makinesi

Milk Dessert Cooking Machine



Özellikler

STP

- Pişirme Kapasitesi 500 Lt
- Giriş Voltajı 380 V 50 Hz
- Hava Girişi 8 Bar
- Gaz Girişi 20 mbar
- Gaz Tüketimi 2,3 m³/h
- Su Girişi 2 Bar
- PLC Komut Sistemi
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- Otomatik Karıştırıcı
- Isı Yalıtımlı
- Karıştırıcı Dispenser
- Termostat Kontrollü Pişirme
- Otomatik Su Alma
- 0-10 Kademe Alev Boyu
- Kolay Temizlik İçin Dip Sıfır Vanalı
- Otomatik Yıkama
- Ebatlar 155 x 160 x 175cm
- Toplam Kurulu Güç 3 kW

Specifications

- Cooking Capacity: 500 Liters
- Input Voltage: 380 V, 50 Hz
- Air Inlet: 8 bar
- Gas Inlet: 20 mbar
- Gas Consumption: 2.3 m³/hour
- Water Inlet: 2 bar
- Control System: PLC Command System
- Material: Full Stainless Steel
- Mixer: Automatic
- Insulation: Thermal Insulated
- Dispenser: With Mixer Function
- Cooking Control: Thermostat-Controlled
- Water Filling: Automatic
- Flame Adjustment: 0-10 Level Flame Intensity
- Cleaning: Zero-Point Drain Valve for Easy Cleaning
- Washing: Automatic
- Dimensions: 155 x 160 x 175 cm
- Total Installed Power: 3 kW



ODM60

Otomatik Tepsili Dolum

ODM60 Automatic Tray Filler



Özellikler

ODM60

- Giriş Voltajı 220 V 50 Hz
- PLC Komut Sistemi
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- 50-850 gr. Arası Dolum Kapasitesi
- Hijyenik ve Standart gramajlı Dolum
- Dolum Kapasitesi 3000 Kase/h (180 gr.)
- Ebatlar 165 x 168 x 143 cm
- Toplam Kurulu Güç 1 kW
- Hassas Dolum İçin Servo Motorlu
- Otomatik Yıkamalı

Specifications

- Input Voltage: 220 V, 50 Hz
- Control System: PLC Command System
- Material: Full Stainless Steel
- Filling Capacity: 50-850 g
- Filling Feature: Hygienic and Standard Weight Filling
- Filling Capacity (Units): 3000 Cups/hour (180 g)
- Dimensions: 165 x 168 x 143 cm
- Total Installed Power: 1 kW
- Servo Motor: For Precise Filling
- Washing: Automatic Washing Function



SKK1000

Su Kaynatma Kazanı

SKK1000 Water Boiler



Özellikler

SKK1000

- Giriş Voltajı 220 V 50 Hz
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- Gaz Girişi 20 mbar
- Gaz Tüketimi 2,3 m³/h
- Kapasite 1000 Lt.
- Ebatlar 130 x 197 x 197 cm
- Toplam Kurulu Güç 0,5 kW



Specifications

- Input Voltage: 220 V, 50 Hz
- Material: Full Stainless Steel
- Gas Inlet: 20 mbar
- Gas Consumption: 2.3 m³/hour
- Capacity: 1000 Liters
- Dimensions: 130 x 197 x 197 cm
- Total Installed Power: 0.5 kW



DOP190

Endüstriyel Tip Devirmeli GAZLI PİŞİRİCİ

Industrial Type Tilting Gas Cooker



Özellikler

DOP190

- DOP190
- Endüstriyel Tip Devirmeli Gazlı Pişirici
- Pişirme Kapasitesi 170 Lt
- Giriş Voltajı 220 V 50 Hz
- Gaz Girişi 20 mbar
- Gaz Tüketimi 2,1 m³/h
- Su Girişi 2 Bar
- PLC Komut Sistemi
- Komple Paslanmaz Çelik Malzeme
- Otomatik Karıştırıcı
- Otomatik Ateşleme Sistemi
- Isı Yalıtımlı
- Termostat Kontrollü Pişirme
- Otomatik Su Alma
- Ebatlar 110 x 138 x 170cm
- Toplam Kurulu Güç 0,5 kW

Specifications

- Type: Industrial Tilting Gas Cooker
- Cooking Capacity: 170 Liters
- Input Voltage: 220 V, 50 Hz
- Gas Inlet: 20 mbar
- Gas Consumption: 2.1 m³/hour
- Water Inlet: 2 bar
- Control System: PLC Command System
- Material: Full Stainless Steel
- Mixer: Automatic
- Ignition System: Automatic
- Insulation: Thermal Insulated
- Cooking Control: Thermostat-Controlled
- Water Filling: Automatic
- Dimensions: 110 x 138 x 170 cm
- Total Installed Power: 0.5 kW

Kalite Standartlarına Uygun Sertifikalarımız

Our Certificates In Accordance With Quality Standards



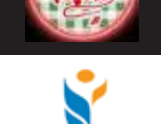
Marka Tescil



Kapasite Raporu



Referanslar

REFERANSLAR

REFERANSLAR



NILSEN FOOD MACHINE

İOSB Metal İş Sanayi Sitesi 6 Blok No: 25 - 27, 34490 Başakşehir/İstanbul-TÜRKİYE

T 0212 671 53 57 pbx | GSM 0 533 148 35 59 | E info@nilsenmakine.com.tr



www.nilsenmakine.com.tr